Calphalon®

5 in 1 Removable Plate Grill

USER GUIDE

Model HE400CG/1832450



5 in 1 Removable Plate Grill

GUIDE DE L'UTILISATEUR

Modèle HE400CG/1832450

Thank you for choosing a Calphalon 5 in 1 Removable Plate Grill, designed with dual grill and griddle plates to give you the ultimate indoor grilling experience.

The Calphalon 5 in 1 Removable Plate Grill features our exclusive **Opti-Heat System**. Designed to provide accurate temperature control and even heat delivery, Opti-Heat ensures that foods cook evenly and thoroughly for reliable results you can count on – every time.

We know you are excited to begin using your grill; this User Guide is designed to help you make the most of your new appliance.

Be sure to carefully review this guide before using your grill and keep it handy for future reference should you have any questions about your grill's operation.

TABLE OF CONTENTS

Safety Instructions .... page 1
Getting to Know Your 5 in 1 Removable Plate Grill .... page 4
Parts & Features
Operating Your 5 in 1 Removable Plate Grill .... page 5
Before the First Use
Assembly
Operating the Controls
Tips for Successful Operation .... page 9
Grilling Meats and Poultry
Grilling Perfect Panini
Cooking Guide
Cleaning and Care .... page 13
Before Cleaning
Disassembling the Grill
Cleaning the Grill
Storage .... page 14
Frequently Asked Questions .... page 14
Warranty/Customer Service .... page 15
Recipes .... page 17

NOTE: If you have additional questions or concerns, or wish to return product(s), please contact **Calphalon Customer Service** at **1-800-809-7267**. Please do not return this product to the store.

SAFETY INSTRUCTIONS

The safety instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible situations that may occur. Caution must be exercised when installing, maintaining or operating this appliance. Contact your dealer, distributor, service agent or manufacturer with any issues you do not understand.

Recognize Safety Messages

Always read and obey the safety messages included in this guide. Look for the following safety symbols, which will alert you to potential hazards.

⚠ WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be observed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS in this guide before attempting to operate your appliance.
2. This product is designed for household use only. Do not use appliance for anything other than its intended purpose.
3. Do not use the plates on any other small appliance or in any other cooking method (including stovetop or oven cooking).
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. Always remove the plug from the wall outlet before detaching the removable plates from the grill base.
6. Always allow the removable plates to cool completely before detaching them from the grill base. Do not detach the removable plates while the unit is in use.

7. To protect against electrical shock, fire, or injury to persons, DO NOT IMMERSE CORD, PLUG, or APPLIANCE in water or other liquid. Do not install the removable plates onto the grill base when they are wet.
8. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
9. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning appliance.
10. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Do not operate if the appliance is deformed or damaged. Contact **Calphalon Customer Service** at **1-800-809-7267** for examination, repair, or adjustment.
11. The use of accessory attachments not recommended by Calphalon may result in fire, electric shock, or risk of injury to persons.
12. Do not use outdoors.
13. Do not leave your removable plate grill unattended during use.
14. This appliance generates heat and may create steam during use. Take precautions to prevent burns, fires, or other personal injury or property damage.
15. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
16. Do not place on or near a hot gas, electric, or induction burner, or in a heated oven.
17. Be sure to leave adequate space around the removable plate grill for air circulation and keep it away from flammable fabrics and surfaces.
18. Do not operate the removable plate grill on any surface that may be affected by heat. Use a heat-resistant mat on these surfaces.
19. Turn the unit “Off” and unplug it when finished using.
20. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
21. To disconnect, turn control to “Off”, then remove plug from wall outlet.
22. Do not place anything on top of or underneath this product while it is operating or when it is being stored.

NOTE: If this grill malfunctions during use, immediately unplug the power cord from the electrical outlet. Do not use or attempt to repair the grill. Contact **Calphalon Customer Service** at **1-800-809-7267** for examination, repair or adjustment.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

⚠ CAUTION

Avoid Electric Shock

Your Calphalon 5 in 1 Removable Plate Grill has a polarized plug with one blade wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet completely, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Short Cord Instructions

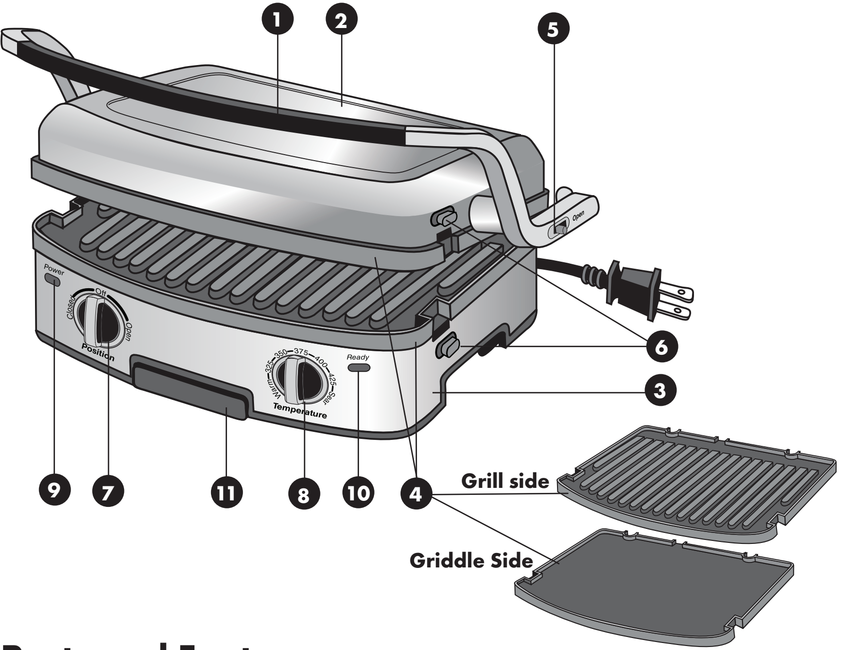
Your Calphalon 5 in 1 Removable Plate Grill has a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from becoming entangled with or tripping over a longer cord. Do not allow children to be near this appliance without adult supervision. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If an extension cord is used:

1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
3. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

GETTING TO KNOW YOUR 5 IN 1 REMOVABLE PLATE GRILL



Parts and Features

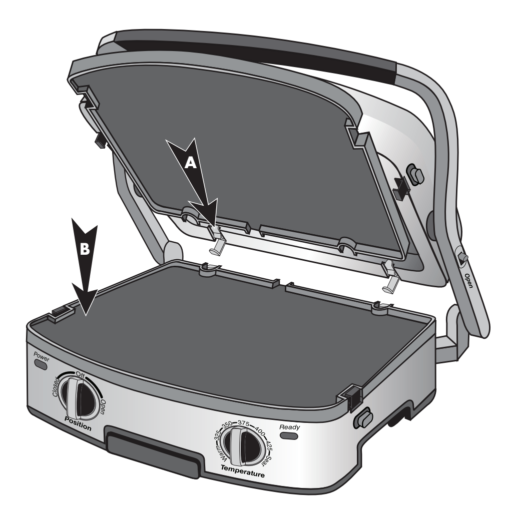
1. **Stay-Cool Handle** – Makes it easy and safe to open and close the grill during use
2. **Opti-Heat System** – Maintains even and accurate heat across the entire cooking surface for consistent results every time
3. **Base** – Features a beautiful and durable stainless steel exterior
4. **Removable Plates** – Dual grill and griddle plates are reversible and have a high performance nonstick coating that is dishwasher safe
5. **Lid Switch** – Pressing this switch allows the grill to open completely and lie flat on the countertop exposing the entire surface of the grill/griddle plates
6. **Plate Release Buttons** – Located on the right side of the grill base and lid. Pressing these buttons will release the removable plates, allowing them to be rotated from grill to griddle, or removed for cleaning
7. **Position Control Knob** – Offers options for grilling with the plates open and lying flat, or closed with the food sandwiched between the plates
8. **Temperature Control Knob** – Allows you to customize the desired setting, from "Warm" to "Sear" with a variety of temperatures in between
9. **Power Light** – Appears when the grill has been plugged into a suitable outlet, indicating the grill has power
10. **Ready Light** – Illuminates when the grill is preheated and ready for use
11. **Drip Tray** – Located at the lower front edge of the grill for easy access and cleaning

OPERATING YOUR 5 IN 1 REMOVABLE PLATE GRILL

Before the First Use

1. Place the grill on a dry, level, stable surface such as a countertop – near a suitable electrical outlet. (See **page 3** for **Electrical Requirements**.)
2. Remove all packing material and prepare parts for cleaning. Detach the removable plates by pressing the two plate release buttons located on the grill's base and lid, then pulling the plates out of the grill.
3. Never immerse the base, cord or plug in water. If needed, wipe with a damp cloth that has been dipped in a watered down mild detergent or soap.
4. Carefully wash the removable plates and removable drip tray in the dishwasher OR in warm, sudsy water. Rinse and dry thoroughly.

Assembly



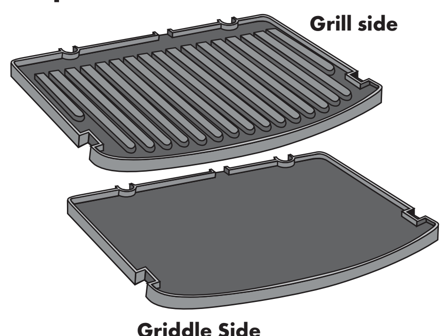
1. Choose the side of the plates you would like to use (grill, griddle or one of each). Attach the plates with the desired surfaces exposed for cooking.
2. Attach grill/griddle plates to the base by sliding the plates into the clips at the back (A) and snapping into place (B). Make sure the drip tray is inserted in the slot located at the lower front edge of the base.
3. Make sure the Position Control Knob is turned to "Off".

Operating the Controls



Never plug the cord into the wall outlet unless the grill/griddle plates are properly attached to the base.

Step 1: CHOOSE THE PLATE STYLE



Make sure the desired plates are installed on the grill. (See **page 5** for **Assembly** instructions.) Select the grill plates if you want grill marks on your food or select the griddle plates if you want a smooth cooking surface. You may also select a combination of one grill plate and one griddle plate.

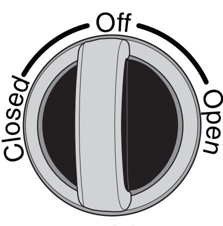
Grill – Use for foods such as steaks, burgers, boneless chicken, pork chops, fish fillets and panini sandwiches

Griddle – Use for foods such as French toast, eggs, bacon, pancakes and hash browns

Half grill/half griddle – Use when making a meal where both types of plates are needed, such as for steaks (on the grill) and hash browns (on the griddle)

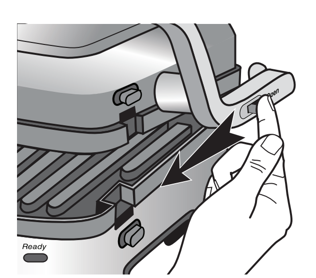
Step 2: CHOOSE A POSITION AND TURN ON

Select from the following options:



Off – Choose this option whenever you want to turn the grill off.

Open – Choose this option whenever you want to open the grill completely flat (180 degrees). This doubles the grilling surface and allows you to cook on both plates at the same time.



- Lift the handle of the grill and press the Lid Switch to release the grill and allow it to open completely and lie flat, parallel with the countertop.
- Plug the open grill into a suitable electrical outlet (See **page 3** for **Electrical Requirements**.) The Power light will illuminate.

- Turn the Position Control Knob to "Open"; the grill will begin to preheat.

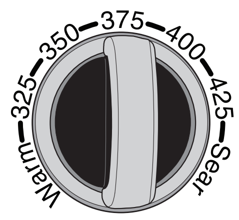
Closed – Choose this option whenever you want to cook food from both sides at the same time. For this method, foods are sandwiched between the hot plates for cooking.

- Plug the closed grill into a suitable electrical outlet. (See **page 3** for **Electrical Requirements**.) The Power light will illuminate. Turn the Position Control Knob to "Closed"; the grill will begin to preheat.

Step 3: CHOOSE A TEMPERATURE

Turn the Temperature Control Knob to the desired position. Options range from "Warm" to "Sear", with temperatures of 325 to 425° in between. Consider the following tips for selecting a heat setting.

Warm – Use to keep cooked foods warm until serving



325 to 350° – Choose this setting for gentle heat when cooking eggs, French toast, panini-style sandwiches and quesadillas

375° – Select this setting for making foods such as pancakes, hash browns and bacon

400 to 425° – Use for foods such as grilled burgers, pork chops, and boneless chicken

Sear – Choose this highest heat setting for searing the outside of meats, such as steaks, when you want the outside brown and the inside juicy and pink

Step 4: PREHEAT THE GRILL

Once the temperature is selected and the grill heats up to the desired temperature, the Ready light will illuminate. This indicates the grill is preheated and ready for operation.

Preheating times will vary. Please use the Ready light as the best indicator of the grill's temperature.

Step 5: PLACE FOOD ON GRILL

For **closed grilling**, lift the handle of the grill until it rests at the top position (at about 90 degrees). Place food on lower plate, using heat resistant nonmetal utensils, and gently pull the handle down, sandwiching the food firmly between the hot plates. The lid has a floating hinge, which allows it to adjust to accommodate everything from thin quesadillas to large steaks and thick panini sandwiches.

For **open grilling**, place food on preheated plates using heat resistant nonmetal utensils. Turn halfway through the designated cooking time.

See the **Cooking Guide** found on **page 12** in the **Tips for Successful Operation** section for suggested settings and cooking times.



The control knobs and grill handle are safe to touch during operation. However, the remainder of the unit is hot and should NOT be touched to prevent burns or other injury.

Step 6: REMOVE FOOD FROM GRILL

When the food is done, carefully remove it from the grill using heat resistant nonmetal utensils. Check the internal temperature of meats and poultry to make sure they are at the desired level of doneness. Please visit the FDA (www.fda.gov) and the Food Safety Inspection Services (www.fsis.usda.gov) for internal food temperature guidelines.

Step 7: TURN GRILL OFF

When finished cooking, turn the Position Control Knob to “Off”. Unplug the cord from the outlet by firmly grasping and removing the plug. Allow to cool thoroughly before cleaning or removing the plates.

TIPS FOR SUCCESSFUL OPERATION

Grilling Meats and Poultry

- You may select either closed grilling or open grilling for most meats and poultry.
- Very thin meats, such as bacon, are best suited to open grilling.

Closed Grilling (sandwiched between the grill plates):

Step 1: Insert the removable plates onto the grill, choosing the side with the grill grates.

Step 2: Plug the power cord of the closed grill into a suitable electrical outlet. The power indicator light will illuminate.

Step 3: Turn the Position Control Knob to "Closed". The grill will begin to preheat.

Step 4: Turn the Temperature Control Knob to the desired temperature. Refer to the **Cooking Guide** for recommendations. The Ready light will illuminate as soon as the grill is preheated.

Step 5: Using the handle, open the grill lid until it rests at the top position (at about 90 degrees). Insert the meat or poultry using heat resistant nonmetal utensils. Pull the handle down to firmly close the lid and grill for the recommended time.

Step 6: Check the internal temperature of the cooked meat or poultry with a meat thermometer to verify the level of doneness.

Open Grilling (on a single open grill surface):

Step 1: Insert the removable plates onto the grill, choosing the side with the grill grates.

Step 2: Lift the handle of the grill and press the Lid Switch to release the grill and allow it to open completely and lie flat, parallel with the countertop.

Step 3: Plug the power cord into a suitable electrical outlet. The power indicator light will illuminate.

Step 4: Turn the Position Control Knob to "Open". The grill will begin to preheat.

Step 5: Turn the Temperature Control Knob to the desired temperature. Refer to the **Cooking Guide** for recommendations. The Ready light will illuminate as soon as the grill is preheated.

Step 6: Add the meat or poultry using heat resistant nonmetal utensils. Grill for the recommended time, turning halfway through, to cook both sides.

Step 7: Check the internal temperature of the cooked meat or poultry with a meat thermometer to verify the level of doneness.

Tips:

- Be sure to thaw meats and poultry thoroughly before grilling.
- Choose pieces of meat and poultry that are uniform in size to ensure even cooking.
- Use a meat thermometer to verify that meats and poultry meet USDA recommendations for cooked internal temperatures. Please visit the FDA (www.fda.gov) and the Food Safety and Inspection Service (www.fsis.usda.gov) for internal food temperature guidelines.
- When loading the grill with meats and poultry, allow some space between each piece for best results. For example, the closed grill can accommodate four hamburger patties or four boneless chicken breast halves. The open grill can hold eight hamburger patties or eight boneless chicken breast halves.

Grilling Perfect Panini

Step 1: Insert the removable plates into the grill, choosing the side with the grill grates.

Step 2: Plug the power cord into a suitable electrical outlet.

Step 3: Turn the Position Control Knob to "Closed". The Power indicator light will illuminate.

Step 4: Turn the Temperature Control Knob to 350°F. The Ready light will illuminate as soon as the grill is preheated.

Step 5: Using the handle, open the grill lid until it rests at the top position (at about 90 degrees). Insert the panini. The grill will accommodate one or two panini. Pull the handle down firmly sandwiching the panini between the grill grates. Grill for 2 to 5 minutes or until golden brown.

Tips:

- Use good quality bread, sliced somewhat thicker than you might slice it for a cold sandwich.
- Brush bread slices (on sides that will touch the hot grill grates) with olive oil.
- Use any combination of ingredients for the filling, but don't make the sandwich overly complex. Three to four ingredients is ideal for letting individual flavors shine through.
- Try to select one ingredient that will help bind the sandwich together. Cheese is a good choice because as it melts, it gets sticky. Garlic mayonnaise, olive tapenade, or even barbecue sauce can achieve a similar effect.
- Do not overstuff the panini or the exterior will cook before the interior has a chance to do so.
- Preheat your removable plate grill at 350°F. The Ready light will illuminate when the grill is preheated and ready for operation. Sprinkle a few drops of water on the surface of the grill plates. If the water sputters and dances, it is hot enough to begin grilling your sandwich.
- Place the sandwich in the removable plate grill and close the lid. Grill for 2 to 5 minutes or until golden brown.

Great panini combinations:

- Grilled chicken, gruyere, tomato and basil
- Grilled eggplant, fresh mozzarella and olive tapenade
- Feta cheese, spinach, pine nuts and roasted garlic
- Smoked salmon, vegetable cream cheese and fresh dill
- Sliced beef, cheddar cheese, corn relish and barbecue sauce

Cooking Guide

Food	Plate Style	Open/Closed	Cooking Time	Temp.
Bacon	Griddle	Open	7 to 8 minutes*	375˚F
Beef steaks – Thin	Grill	Open	4 to 6 minutes*	Sear
	Grill	Closed	2 to 3 minutes	Sear
– Thick	Grill	Open	10 to 14 minutes*	425˚F
	Grill	Closed	5 to 7 minutes	425˚F
Chicken – Boneless breast half	Grill	Open	10 to 16 minutes*	400˚F
	Grill	Closed	5 to 8 minutes	400˚F
– Thigh	Grill	Open	10 to 12 minutes*	400˚F
	Grill	Closed	5 to 6 minutes	400˚F
Eggs	Griddle	Open	4 to 5 minutes*	325˚F
Fish fillets	Grill	Open	6 to 8 minutes*	400˚F
	Grill	Closed	3 to 4 minutes	400˚F
French toast	Griddle	Open	4 to 5 minutes*	350°F
	Griddle	Closed	2 to 3 minutes	350°F
Ground meat patties	Grill	Open	10 to 12 minutes*	400˚F
	Grill	Closed	5 to 6 minutes	400˚F
Hash browns	Griddle	Open	8 to 10 minutes*	375 ˚F
Lamb chops	Grill	Open	6 to 8 minutes*	400˚F
	Grill	Closed	3 to 4 minutes	400˚F
Pancakes	Griddle	Open	3 to 4 minutes*	375˚F
Pork chops	Grill	Open	10 to 14 minutes*	400˚F
	Grill	Closed	5 to 7 minutes	400˚F
Sandwich, panini, focaccia	Grill	Open	5 to 10 minutes*	350˚F
	Grill	Closed	2 to 5 minutes	350˚F
Shrimp	Grill	Open	4 to 6 minutes*	400˚F
	Grill	Closed	2 to 3 minutes	400˚F

Note: Cooking times will vary depending on the size and thickness of the food. Adjust cooking times, as needed, to make sure foods are thoroughly cooked.

* Turn once halfway through cooking time.

CLEANING AND CARE

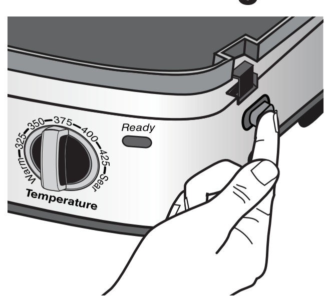
Before Cleaning

- Turn the grill off by turning the Position Control Knob to "Off".
- Carefully unplug the grill's power cord from the electrical outlet by firmly grasping the plug.
- Make sure all food has been removed from the grill.
- Allow the grill and the removable plates to cool completely.

⚠ WARNING

Always remove the plug from the electrical outlet before removing plates from the grill. Always allow the grill plates to cool completely before removing plates from the grill. DO NOT remove the plates while the unit is in use, as this may cause burns, electrical shock or other injury.

Disassembling the Grill



- Press the plate release button on the right side of the lid and carefully remove the upper plate by pulling away from the grill.
- Repeat this process for the bottom plate, pressing the plate release button and removing the bottom plate.

- Pull the drip tray out from the front lower edge of the grill, keeping it level to avoid spilling any grease or other drippings.



Cleaning the Grill

- Make sure grill is turned “Off”, completely cooled and unplugged from the power source.
- Make sure the plates and drip tray are removed.
- Discard drippings from the drip tray. For everyday clean-up of the drip tray and grill plates, place in dishwasher. OR, wash in hot sudsy water with a dish cloth; rinse and dry thoroughly.
- For grease build-up on the grill plate nonstick surface, clean with a non-abrasive sponge or soft bristle brush and a non-abrasive cleaner such as Dawn® liquid dishwashing detergent to remove any food residue.
- If needed, wipe the base with a clean, damp cloth that has been dipped in a watered down mild detergent or soap.
- DO NOT use abrasive cleaners or scouring pads, as they may scratch the surface of the grill. DO NOT immerse the base, cord or plug in water.
- Place the removable plates back on the base. Insert the drip tray. (See **Assembly** instructions on **page 5**.)

STORAGE

- Make sure the grill is clean, dry and fully assembled.
- The cord is designed to be stored at the back of the unit, wound gently around the cord wrap.
- Close the grill and store flat.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

My removable plate grill is not getting hot; what am I doing wrong? Be sure the power cord is plugged into a suitable outlet. See **page 3** for **Electrical Requirements**. Then, check to make sure the Position Control Knob is set for either “Open” or “Closed” rather than “Off”.

When I grill frozen chicken breasts, they are brown on the outside and still pink inside. How can I make sure they are safely cooked? Be sure to thaw meats and poultry first before grilling. Also, be sure to follow the recommended times and temperature settings for cooking chicken. If chicken is overbrowning on the outside but not cooking in the middle, reduce the temperature slightly and extend the cooking time.

I’m concerned about cooking hamburgers on the grill due to the drippings that accumulate. Is this safe to do? Yes, the Calphalon 5 in 1 Removable Plate Grill is designed to drain any grease into the drip tray, significantly reducing the amount of grease that will accumulate on the cooking surface.

Is it okay to grill a thick cut pork chop alongside a thinner pork chop? It is best to cook meat of the same thickness at the same time. You have two possible options – cook the pork chops separately (until you reach the desired level of doneness) or butterfly the larger chop so it lays flat and matches the thickness (and the cooking time) of the thinner chop.

Is there ever a time you would use the griddle plates for closed grilling? Yes. You could use the griddle plates for traditional grilled cheese sandwiches, French toast or for any foods you would like to cook from both sides without grill marks.

WARRANTY

Register your 5 in 1 Removable Plate Grill - It’s Easy!
Please register your product to ensure that we have the correct information in our system for any warranty inquiries. Retain the original sales receipt. **Without registering your product or having the original sales receipt, we will consider the warranty start date to be the date of manufacture.**

Taking a few moments to register your product greatly expedites warranty inquiries and helps us continue to develop new products and services that make your culinary experience even better. Please visit **www.calphalon.com** for complete details.

Limited One Year Warranty and Five Year Nonstick Warranty

Calphalon will repair or replace any removable plate grill found defective in material or workmanship within one year of the original purchase with the original sales receipt. In addition, Calphalon will repair or replace any removable plate grill if the nonstick grill plates

are found defective in material or workmanship within five years of original purchase. This warranty applies when the grill is put to normal household use and is operated and cared for according to the instructions. Minor imperfections, surface markings as a result of shipping, and slight color variation in the grill plate nonstick coating are normal. This excludes damage from misuse or abuse, such as improper cleaning, use of metal utensils, neglect, accident, alteration, fire, theft, or use in a commercial establishment.

This warranty excludes all incidental and consequential damages, except in those states that do not allow the exclusion or limitation of these damages. Without an original sales receipt or having registered your product with Calphalon, the warranty start date will be considered the date of manufacture. This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights that vary from state to state.

Customer Service

We at Calphalon want to hear from you. If you have a question, comment or a recommendation that will help us help you, please contact us via our web site, phone, fax or mailing address.

Please do not return the product to the store. Please contact us directly with questions or comments about your grill. Thank you!

Web site
www.calphalon.com

Toll Free Phone
1-800-809-7267
(Monday-Friday 8:00am – 5:00pm EST)

Fax
419-666-2859

Write Us
Calphalon Customer Service
PO Box 583
Toledo, Ohio 43697-0583
(Please, DO NOT send returns to this address)

Prosciutto and Fontina Panini with Arugula

Makes 1 serving

Ingredients:

2 slices good quality, European-style bread, about ½-inch thick
1 tablespoon olive oil
2 to 4 slices Fontina or Swiss cheese, medium thickness
2 to 3 slices of very thin prosciutto (or enough to cover each slice of bread)
Small bunch of arugula or spinach, washed and dried

Method:

Insert the removable plates into the grill, choosing the side with the **grill** grates. Turn the Position Control Knob to **"Closed"** and the Temperature Control Knob to **350°F**. The Ready light will illuminate as soon as the grill is preheated.

While the grill is preheating, assemble the Panini. Brush one side of each slice of bread with olive oil. Place one slice, oil side down, on work surface. Place the Fontina or Swiss cheese on the bread, being sure to cover the slice, followed by a few leaves of arugula or spinach. Next, add a layer of prosciutto and another layer of cheese followed by the remaining slice of bread (oil side facing out).

Using the handle, open the grill lid until it rests at the top position (at about 90 degrees). Insert the Panini. Pull the handle down firmly sandwiching the Panini between the grill grates. **Grill for 2 to 5** minutes or until golden brown. (Check the Panini after 2 minutes for doneness and continue toasting, if needed.) Remove with a heat resistant nonmetal utensil and serve warm.

Boneless Lemon Dijon Pork Chops

Makes 4 servings

Ingredients:

4 boneless pork loin chops, about ¾-inch thick
1 tablespoon olive oil
Salt, to taste
Coarsely ground black pepper, to taste
¼ cup butter, melted
1 teaspoon finely grated lemon peel
1 tablespoon Dijon mustard
½ teaspoon minced garlic

Method:

Remove pork chops from refrigerator about 30 minutes prior to grilling.

Insert the removable plates into the grill, choosing the side with the **grill** grates. Turn the Position Control Knob to **"Closed"** and the Temperature Control Knob to **400°F**. The Ready light will illuminate as soon as the grill is preheated.

While the grill is preheating, brush the pork chops with olive oil. Sprinkle with salt and pepper. Set aside. Meanwhile, in a small bowl combine melted butter, lemon peel, Dijon mustard, and garlic.

Open the grill and insert the pork chops. Pull the handle down firmly sandwiching the chops between the grill grates. **Grill for 5 minutes.** Open the grill and brush the chops generously with the butter mixture. Close the lid and **grill for 2 more minutes** or until chops reach 145°F (medium-rare), 160°F (medium), or the desired level of doneness. Remove with a heat resistant nonmetal utensil and serve warm.

Orange-Basil French Toast with Fresh Blueberry Syrup

Makes 4 servings

Ingredients:

4 ounces reduced-fat cream cheese, softened
¼ cup powdered sugar
1 teaspoon finely grated orange peel
1 teaspoon finely chopped fresh basil
8 slices French bread, ½-inch thick
3 eggs, beaten
½ cup milk
½ teaspoon cinnamon
Garnish: 8 orange segments and 4 sprigs of fresh basil, optional

Method:

Insert the removable plates, choosing the side with the flat **griddle** surfaces. Turn the Position Control Knob to **"Closed"** and the Temperature Control Knob to **350°F**. The Ready light will illuminate as soon as the griddle is preheated.

While the griddle is preheating, assemble the French toast. In a small bowl stir together cream cheese, powdered sugar, orange peel, and basil until thoroughly combined. Divide cream cheese mixture among four slices of bread, spreading evenly over each slice. Top each with a second slice of bread.

In a shallow bowl, beat eggs, milk and cinnamon. Dip stuffed bread slices into egg mixture, coating both sides. Place on preheated griddle and close lid, sandwiching French toast between the griddle plates. **Cook for 3 to 4 minutes** or until golden brown. Remove with a heat resistant nonmetal utensil and serve warm with "Fresh Blueberry Syrup" or desired topping.

For an optional garnish, top each serving with blueberry syrup, 2 orange segments, and a sprig of fresh basil.

Fresh Blueberry Syrup

Makes about
1 1/3 cups

Ingredients:

1 ½ cups blueberries
¾ cup sugar
1/3 cup water
1 tablespoon freshly orange juice

Place ingredients in a large saucepan. Bring mixture to a boil. Reduce heat and simmer 7 minutes or until berries are tender and mixture begins to thicken. Cool 5 minutes. Puree mixture using a blender or an immersion blender until smooth. Drizzle over "Orange-Basil French Toast".

Pumpkin Pancakes

Makes 4 servings
(8 pancakes)

Ingredients:

1 ¼ cups flour
2 tablespoons brown sugar
1 ½ teaspoons baking powder
½ teaspoon baking soda
2 teaspoons pumpkin pie spice
½ teaspoon salt
1 ¼ cup buttermilk
¾ cup canned pumpkin
1 tablespoon vegetable oil
1 egg

Method:

Insert the removable plates, choosing the side with the flat **griddle** surfaces. Lift the handle of the griddle and press the Lid Switch to release the griddle and allow it to open completely and lie flat, parallel with the countertop. Turn the Position Control Knob to **"Open"** and the Temperature Control Knob to **375°F**. The Ready light will illuminate as soon as the griddle is preheated.

While the griddle is preheating, mix together the pancake batter. In large bowl combine flour, brown sugar, baking powder, baking soda, pumpkin pie spice, and salt. Set aside. In a medium bowl whisk together buttermilk, pumpkin, vegetable oil, and egg.

Make a well in the center of the dry ingredients. Pour the liquid ingredients into the well and stir just until combined. Batter will be thick.

Spoon heaping ¼ cup batter (per pancake) onto griddle, spreading into 4½-inch circles.

Cook for 3 minutes or until edges are set, turn and brown on other side for 3 to 4 minutes or until golden brown and cooked through. Remove with a heat resistant nonmetal utensil and keep warm for serving. Serve with "Pecan Cranberry Syrup" or desired topping.

Pecan Cranberry Syrup

Makes about 1¼ cups

Ingredients:

1 cup real maple syrup
½ teaspoon pumpkin pie spice
½ cup chopped pecans, toasted
⅓ cup dried cranberries

Method:

In medium saucepan combine maple syrup, pumpkin pie spice, pecans and cranberries. Cook and stir over medium heat until mixture boils; reduce heat and simmer for one more minute. Remove from heat to serve.

Fried Eggs and Praline Bacon

Makes 4 servings

Ingredients:

1 tablespoon brown sugar
1 teaspoon chili powder
2 tablespoons finely chopped pecans, toasted
½ pound bacon
1 tablespoon butter
4 eggs
Salt, to taste
Pepper, to taste

Method:

Insert the removable plates, choosing the side with the flat **griddle** surfaces. Lift the handle of the griddle and press the Lid Switch to release the griddle and allow it to open completely and lie flat, parallel with the countertop. Turn the Position Control Knob to **"Open"** and the Temperature Control Knob to **375°F**. The Ready light will illuminate as soon as the griddle is preheated.

While the griddle is preheating, stir together the bacon topping. In a small bowl, combine the brown sugar and chili powder. Set aside.

Place bacon slices in single layer on griddle (lid side). **Cook for 4 minutes** or until browned. Turn and **cook for 2 minutes**. Turn and sprinkle with brown sugar mixture and chopped pecans. **Cook for 1 to 2 minutes** more or until sugar melts and bacon is crisp.

Meanwhile, coat bottom griddle plate with butter. Crack eggs onto griddle. **Cook for 3 minutes** or until egg white is set and yolk is beginning to thicken. Remove from griddle or turn and cook **1 to 2 more minutes** for over easy eggs.

Carefully remove bacon and eggs with a heat resistant nonmetal utensil.

“Make it Your Way” Burgers

Customize basic burgers by combining ground beef with small amounts of ingredients that have strong flavors and relatively low amounts of moisture.

Makes 4 servings

Ingredients:

1 pound lean ground beef
1 Burger Mix-in
Salt and pepper, to taste
4 sandwich buns

Burger Mix-ins:

Jalapeno Popper Burgers – Add 1 seeded and finely diced jalapeno pepper and ½ cup shredded pepper jack cheese.
Bacon Cheeseburgers – Add 4 slices cooked and crumbled bacon and ½ cup sharp Cheddar cheese.
Greek Burgers – Add 1 tablespoon chopped fresh parsley and ½ cup Garlic and Herb Feta crumbles.
Blue Cheese Burgers – Add 2 tablespoons sliced green onions and ½ cup blue cheese crumbles.

Method:

In a large bowl combine ground beef and desired Burger Mix-in. Do not over-mix. Shape into four patties. Season formed patties with salt and pepper.

Insert the removable plates onto the grill, choosing the side with the **grill** grates. Turn the Position Control Knob to **“Closed”** and turn the Temperature Control Knob to **400°F**. Preheat the grill in the closed position until the Ready light illuminates.

Open the preheated grill and place the patties onto the lower grates. Close the grill and **cook for 5 to 6 minutes** or until patties reach an internal temperature of 160°F. Remove the patties with a heat resistant nonmetal utensil and place on buns.

Spice Rubbed Rib-eye Steaks

Makes 2 servings

Ingredients:

2 (12 ounce) rib-eye steaks, about 1-inch thick
3 tablespoons regular or smoked paprika
3 tablespoons Kosher salt
2 tablespoons dried oregano leaves
1 tablespoons onion powder
1 tablespoon freshly ground black pepper
2 teaspoons dried mustard
1 tablespoon olive oil

Method:

Remove steaks from refrigerator about 30 minutes prior to grilling.

Insert the removable plates into the grill, choosing the side with the **grill** grates. Lift the handle of the grill and press the Lid Switch to release the grill and allow it to open completely and lie flat, parallel with the countertop. Turn the Position Control Knob to **"Open"** and the Temperature Control Knob to **Sear**. The Ready light will illuminate as soon as preheating is complete.

Meanwhile, in a small bowl combine paprika, salt, oregano leaves, onion powder, black pepper, and dried mustard. Store spice mixture in an airtight container until ready to use. Spices are best stored in a cool location out of direct light.

Brush steaks with olive oil and sprinkle with desired amount of seasoning mixture.

Place steaks on grill. **Grill for 6 minutes** or until browned. Turn and grill for **6 more minutes** or until 145°F (medium-rare), 160°F (medium), or desired level of doneness. Or, if desired, sandwich steaks between **closed** grill grates and cook for **5 to 7** minutes or until desired level of doneness. Remove steaks with a heat resistant nonmetal utensil.

Sesame Ginger Garlic Chicken

Makes 4 servings

Ingredients:

4 (5 ounce) chicken breast halves
¼ cup soy sauce
2 Tbsp. white balsamic vinegar
2 Tbsp. honey
1 clove garlic, minced
1 Tbsp. fresh ginger, minced
2 tsp. sesame oil
1 tablespoon olive oil
Salt, to taste
Coarsely ground black pepper, to taste

Method:

Remove chicken breast halves from refrigerator about 30 minutes prior to grilling.

Insert the removable plates into the grill, choosing the side with the **grill** grates. Lift the handle of the grill and press the Lid Switch to release the grill and allow it to open completely and lie flat, parallel with the countertop. Turn the Position Control Knob to **"Open"** and the Temperature Control Knob to **400°F**. The Ready light will illuminate as soon as the grill is preheated.

While the grill is preheating, combine the sauce. In a small bowl, whisk together soy sauce, white balsamic vinegar, honey, garlic, fresh ginger, and sesame oil. (Store sauce in an airtight container in the refrigerator. The sauce can be made a day or two in advance.)

Brush chicken breast halves with olive oil and season, as desired, with salt and pepper.

Place chicken on grill. Grill for **8 minutes** or until lightly browned. Turn and cook for **6 minutes**. Brush generously with sauce. **Grill for 2 more minutes** or until 165°F . Or, if desired, sandwich chicken between **closed** grill grates and cook for **5 minutes**. Open grill and brush with sauce. Close and grill 1 more minute. Remove with a heat resistant nonmetal utensil.



Gril à plaques amovibles 5 en 1

GUIDE DE L'UTILISATEUR

Modèle HE400CG/1832450



Merci d'avoir choisi un Gril à plaques amovibles 5 en 1 de Calphalon, conçu avec des plaques à grille et chauffantes pour vous procurer la meilleure expérience de rôtisserie intérieure.

Le Gril à plaques amovibles 5 en 1 de Calphalon met en vedette notre **système Opti-Heat** exclusif. Conçu pour offrir un contrôle précis de la température et une chaleur uniforme, le système Opti-Heat veille à ce que les aliments cuisent uniformément et à point, pour des résultats fiables et sur lesquels vous pouvez compter – en tout temps.

Nous savons à quel point vous avez hâte de commencer à utiliser votre gril; ceci est un Guide d'utilisateur conçu pour vous aider à tirer le meilleur parti de votre nouvel appareil.

Assurez-vous de bien examiner ce guide avant d'utiliser votre gril et gardez-le à portée de la main pour consultation ultérieure en cas de questions concernant le fonctionnement de votre gril.

TABLE DES MATIÈRES

Directives de sécurité .... page 28
Apprendre à connaître votre gril à plaques amovibles 5 en 1 .... page 32
    Pièces et caractéristiques
Faire fonctionner votre gril à plaques amovibles 5 en 1 .... page 33
    Avant la premièreutilisation
    Assemblage
    Faire fonctionner les commandes
Conseils pour un bon fonctionnement .... page 37
    Griller de la viande et de la volaille
    Griller le parfait panini
    Guide de cuisson
Nettoyage et entretien .... page 41
    Avant le nettoyage
    Démontage du gril
    Nettoyage du gril
Rangement/ Foire aux questions .... page 42
Garnatie .... page 43
Service à la clientèle .... page 44
Recettes .... page 45

REMARQUE : Si vous avez d'autres questions ou préoccupations, ou si vous souhaitez retourner le ou les produits, veuillez communiquer avec le **Service à la clientèle de Calphalon** au **1 800 809 7267**. Veuillez ne pas retourner ce produit au magasin.

DIRECTIVES DE SÉCURITÉ

Les directives de sécurité qui apparaissent dans ce guide ne prétendent pas couvrir toutes les conditions et situations possibles pouvant se présenter. Il faut faire preuve de prudence lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de cet appareil. Communiquer avec votre marchand, votre distributeur, votre agent de service ou le fabricant relativement aux questions que vous ne comprenez pas.

Reconnaître les messages de sécurité

Toujours lire et respecter les messages de sécurité mentionnés dans ce guide. Recherchez les symboles de sécurité suivants, lesquels vous avertiront des risques possibles.

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT – Dangers ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT** entraîner des blessures personnelles graves ou la mort.

⚠ MISE EN GARDE

MISE EN GARDE – Dangers ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT** entraîner des blessures personnelles mineures.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Au moment d'utiliser des appareils électriques, toujours suivre les précautions de sécurité de base, notamment :

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS du présent guide avant de tenter de faire fonctionner votre appareil.
2. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été prévu.
3. Ne pas utiliser les plaques sur tout autre petit appareil ou sur pour autre méthode de cuisson (y compris sur le poêle ou pour la cuisson au four).
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes du gril. Utiliser les poignées ou les boutons.

5. Toujours enlever la fiche de la prise murale avant de détacher les plaques amovibles de la base du gril.
6. Toujours laisser refroidir les plaques amovibles complètement avant de les détacher de la base du gril. Ne pas détacher les plaques amovibles lorsque l'appareil est utilisé.
7. Pour prévenir le risque de décharges électriques, d'incendies, ou de blessures personnelles, NE PAS IMMERGER LE CORDON, LA FICHE, ou L'APPAREIL dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne pas installer les plaques amovibles sur la base du gril lorsqu'elles sont encore humides.
8. Une surveillance attentive est nécessaire lorsqu'un appareil électrique est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
9. Débrancher de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
10. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés ou après le dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Ne pas faire fonctionner l'appareil s'il est déformé ou endommagé. Communiquer avec le **Service à la clientèle de Calphalon** au **1 800 809 7267** pour faire examiner, réparer ou régler l'appareil.
11. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Calphalon peut causer un incendie, un choc électrique ou le risque de blessures personnelles.
12. Ne pas utiliser à l'extérieur.
13. Ne pas laisser votre gril à plaques amovibles sans surveillance lors de l'utilisation.
14. Cet appareil génère de la chaleur et pourrait créer de la vapeur pendant son utilisation. Prenez des précautions de façon à éviter toute brûlure, tout incendie ou toute blessure personnelle ou tout dommage à des biens.
15. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
16. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz, à électricité ou à induction chaud. Ne pas placer dans un four chaud.
17. Veiller à laisser suffisamment d'espace autour le gril à plaques amovibles pour la circulation de l'air et le tenir à l'écart des tissus et des surfaces inflammables.
18. Ne pas faire fonctionner le gril à plaques amovibles sur des surfaces qui pourraient être affectées par la chaleur. Utiliser un tapis résistant à la chaleur sur ces surfaces.

19. Éteindre l'appareil « Off » (Arrêt) et le débrancher après utilisation.

20. Faire preuve de beaucoup de précautions lors de tout déplacement d'appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.

21. Pour le déconnecter, tourner le bouton de contrôle vers « Off » (Arrêt), ensuite débrancher la fiche de la prise murale.

22. Ne placer aucun objet sur ou au-dessous de ce produit lors de son utilisation ou lorsqu'il est rangé.

REMARQUE : Si le gril ne fonctionne pas adéquatement, débrancher immédiatement le cordon d'alimentation de la prise électrique. Ne pas utiliser ou tenter de réparer le gril. Communiquer avec le **Service à la clientèle de Calphalon** au **1 800 809 7267** pour faire examiner, réparer ou régler l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

⚠ MISE EN GARDE

Éviter les décharges électriques

Votre gril à plaques amovibles 5 en 1 est composé d'une fiche polarisée présentant une broche plus large que l'autre. Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche est conçue pour être insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche n'entre pas dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, contacter un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

Mode d'emploi du cordon court

Votre gril à plaques amovibles 5 en 1 de Calphalon est muni d'un cordon d'alimentation court à titre de précaution de sécurité pour réduire le risque de blessure personnelle ou matérielle à la suite d'un emmêlement avec un cordon plus long. Ne pas laisser des enfants à proximité de cet appareil sans la supervision d'un adulte. Des cordons d'alimentation amovibles plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés, avec précaution.

Si une rallonge est utilisée :

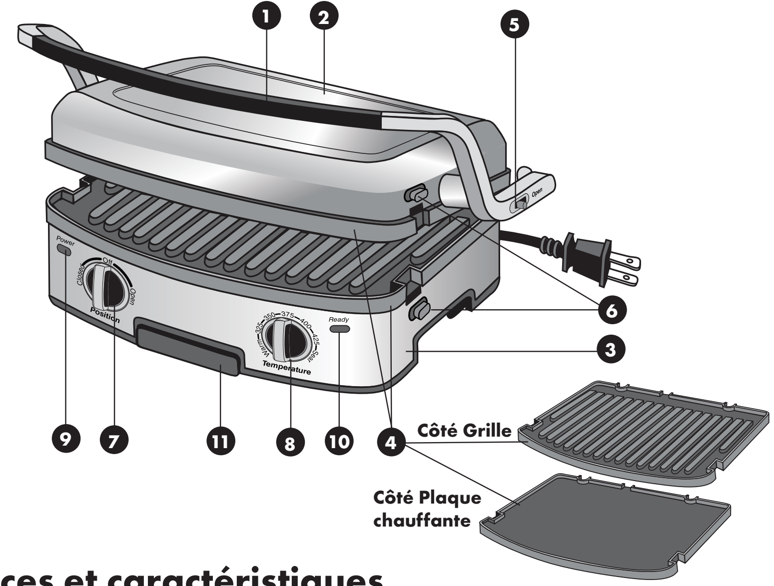
1. La classification électrique du cordon ou de la rallonge doit être égale ou supérieure à la classification électrique de l'appareil;

2. Le cordon doit être placé de manière à ne pas tendre sur le comptoir ou la table, où il peut être tiré par des enfants ou risquer de faire trébucher;

3. Si votre appareil est muni d'une fiche polarisée, la rallonge doit être un cordon polarisé à 3 conducteurs.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE GRIL À PLAQUES AMOVIBLES 5 EN 1



Pièces et caractéristiques

1. **Poignée anti-chaleur** – Vous permet d'ouvrir le gril facilement et en toute sécurité lors de son utilisation
2. **Système Opti-Heat** – Maintient une chaleur stable et précise sur toute la surface de cuisson pour des résultats cohérents en tout temps
3. **Base** – Met en vedette un revêtement extérieur en acier inoxydable à la fois esthétique et durable
4. **Plaques amovibles** – Des plaques à grille et chauffantes qui sont réversibles, qui possèdent un revêtement antiadhésif de haute performance et qui sont lavables au lave-vaisselle
5. **Interrupteur du couvercle** – En appuyant sur cet interrupteur, le gril s'ouvrira complètement et pourra se poser à plat sur le comptoir, exposant toute la surface des plaques à grille/chauffantes
6. **Boutons de relâchement des plaques** – Situés sur le côté droit de la base du gril et du couvercle. En appuyant sur ces boutons, les plaques amovibles se détacheront, vous permettant d'alterner les plaques à grille et les plaques chauffantes, ou de les enlever pour le nettoyage
7. **Bouton de réglage de positionnement** – Permet de choisir entre cuisiner avec des plaques ouvertes et posées à plat, ou fermées avec l'aliment entre les plaques
8. **Bouton de réglage de température** – Vous permet de choisir votre propre réglage, de « Warm » (Réchaud) à « Sear » (Saisir) avec différentes températures entre ces options
9. **Témoin d'alimentation** – Apparaît une fois le gril branché dans une prise électrique convenable, ce qui indique que le gril est sous tension.
10. **Voyant Prêt** – S'allume lorsque le gril est préchauffé et prêt à l'emploi
11. **Plateau ramasse-gouttes** – Situé sur le rebord inférieur avant du gril pour un accès facile et pour le nettoyage

FAIRE FONCTIONNER VOTRE GRIL À PLAQUES AMOVIBLES 5 EN 1

Avant la première utilisation

1. Placer le gril sur une surface sèche, plane et stable tel qu'un comptoir – à proximité d'une prise électrique appropriée. (Consulterla **page 31** pour les renseignements relatifs aux **exigences électriques**.)
2. Enlever tout matériel d'emballage et préparer les pièces pour le nettoyage. Détacher les plaques amovibles en appuyant les boutons de relâchement des plaques situés sur la base du gril et du couvercle, ensuite enlever les plaques du gril.
3. Ne jamais immerger la base, le cordon et fiche dans l'eau. Au besoin, essuyer les plaques du gril avec un torchon mouillé avec un détergent ou un savon doux dilué.
4. Laver soigneusement les plaques amovibles et le plateau ramasse-gouttes amovible dans le lave-vaisselle OU avec de l'eau tiède savonneuse. Rincer et sécher à fond.

Assemblage

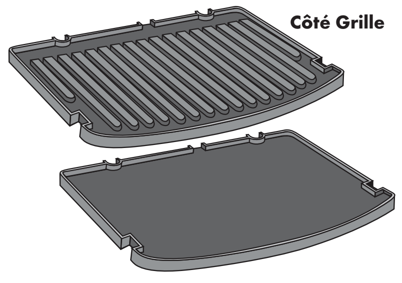
1. Choisir le côté des plaques que vous souhaitez utiliser (grille, plaque chauffante, ou une de chaque). Fixer les plaques en exposant les surfaces souhaitées pour la cuisson.
2. Fixer les plaques à grille ou chauffantes à la base en les faisant glisser dans les agrafes (A) et en les verrouillant en place (B). Veiller à ce que le plateau ramasse-gouttes soit inséré dans la fente située sur le rebord inférieur avant de la base.
3. Veiller à ce que le Position Control Knob (Bouton de réglage de positionnement) soit sur « Off » (Arrêt).

Faire fonctionner les commandes

⚠ AVERTISSEMENT

Toujours brancher le cordon dans une prise murale lorsque les plaques à grille ou chauffantes sont fixées correctement à la base.

Étape 1: CHOISIR LE STYLE DE PLAQUE



Veiller à ce que les plaques désirées soient installées sur le gril. (Consulter la **page 33** pour les instructions **d'assemblage**.) Sélectionner les plaques à grille si vous souhaitez que vos aliments aient des marques de grille ou choisir les plaques chauffantes si vous voulez une surface de cuisson lisse. Vous pouvez aussi choisir de fixer une plaque à grille et une plaque chauffante.

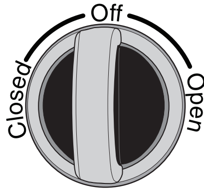
Plaque à grille – Pour des aliments tels que les biftecks, les hamburgers, le poulet désossé, les côtelettes de porc, les filets de poisson et les sandwiches panini

Plaque chauffante – Utiliser pour les aliments tels que le pain doré, les oeufs, le bacon, les pancakes et les pommes de terre rissolées

Une plaque à grille et une plaque chauffante – Utiliser lorsque le repas que vous préparez nécessite les deux types de plaques, par exemple, une plaque à grille pour les biftecks et une plaque chauffante pour les pommes de terre rissolées

Étape 2 : CHOSIR UN POSITIONNEMENT et ALLUMER

Sélectionner l'une des options suivantes :



Off (Arrêt) – Choisir cette option lorsque vous souhaitez eteindre le gril.

Open (Ouvert) – Choisir cette option lorsque vous souhaitez ouvrir le gril de manière à ce qu'il soit complètement à plat (180 °). Ceci double la surface du gril et vous permet de cuisiner sur les deux plaques à la fois.

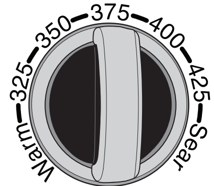
- Soulever la poignée du gril et appuyer sur le interrupteur du couvercle) pour détacher le gril pour qu'il s'ouvre complètement à plat, en parallèle avec le comptoir.
- Brancher le gril ouvert à une prise électrique appropriee. (Consulter la **page 31** pour les renseignements relatifs aux **exigences électriques.**) Le témoin d'alimentation s'allumera.
- Faire passer le Position Control Knob (Bouton de reglage de positionnement) a « Open » (Ouvert), le gril commencera à préchauffer.

Closed (Fermé) – Choisir cette option lorsque vous souhaitez faire cuire les deux côtés des aliments en même temps. Pour cette méthode, les aliments sont placés entre les plaques chaudes pour la cuisson.

- Brancher le gril ferme a une prise electrique appropriee. (Consulter la **page 31** pour les renseignements relatifs aux **exigences électriques**.) Le témoin d'alimentation s'allumera. Faire passer le Position Control Knob (Bouton de reglage de positionnement) sur « Closed » (Ferme), le gril commencera le prechauffage.

Étape 3 : CHOISIR UNE TEMPÉRATURE

Tourner le Temperature Control Knob (Bouton de réglage de température) à la position désirée. Les options varient entre « Warm » (Réchaud) à « Sear » (Saisir), et comprennent une plage de température entre 163 et 218 °C (325 et 425 °F). Prendre en considération les conseils suivants pour la sélection du réglage de la chaleur.



Warm (Réchaud) – Utiliser ce réglage pour garder les aliments au chaud jusqu'au moment de servir

163 à 177 °C (325 à 350 °F) – Choisir ce réglage pour chauffer doucement les aliments tels que les oeufs, les pains dorés, les sandwichs de type panini et les quesadillas

191 °C (375 °F) – Choisir ce réglage pour cuisiner des aliments tels que les pancakes, les pommes de terre rissolées et le bacon

204 à 218 °C (400 à 425 °F) – Utiliser ce réglage pour les aliments tels que les hamburgers, les côtelettes de porc et le poulet désossé

Sear (Saisir) – Choisir ce plus haut réglage de chaleur pour saisir la partie externe de la viande, comme les biftecks, lorsque vous souhaitez que la partie externe soit brune et que la viande soit juteuse et rose à l'intérieure

Étape 4 : PRÉCHAUFFER LE GRIL

Une fois la température choisie, le gril se réchauffe jusqu'à la température désirée, ensuite le voyant Ready (Prêt) s'allume. Ceci indique que le gril est préchauffé et qu'il est prêt à l'emploi.

Les durées de préchauffage varieront. Veuillez utiliser le voyant Ready (Prêt) en guise de meilleur indicateur de la température du gril.

Étape 5 : PLACER L'ALIMENT SUR LE GRIL

Pour **griller en ayant le couvercle fermé**, soulever la poignée du gril jusqu'à ce que cette dernière soit tout en haut (à environ 90 °). Placer l'aliment sur la plaque inférieure en utilisant des ustensiles non-métaux résistants à la chaleur, et abaisser doucement la poignée, de manière à ce que l'aliment soit placé fermement entre les deux plaques. Le couvercle comprend une charnière articulée qui le permet de s'adapter aux différentes épaisseurs d'aliments, des quesadillas minces aux gros biftecks en passant par les sandwiches panini épais.

Pour **griller en ayant le couvercle ouvert**, placer les aliments sur les plaques préchauffées en utilisant des ustensiles non-métaux résistants à la chaleur. Les retourner à mi-cuisson.

Consulter la section **Conseils pour un bon fonctionnement** à la **page 40** du **Guide de cuisson** pour obtenir des réglages suggérés et les durées de cuisson.

⚠ MISE EN GARDE

Vous pouvez toucher les boutons de réglage et la poignée du gril sans danger au cours de l'utilisation de l'appareil. Toutefois, le reste de l'appareil est chaud et NE doit PAS être touché pour éviter les brûlures ou tout autre blessure.

Étape 6 : ENLEVER L'ALIMENT DU GRIL

Lorsque l'aliment est prêt, le retirer soigneusement du gril en utilisant des ustensiles non-métaux résistants à la chaleur. Vérifier la température interne des viandes et des volailles pour vous assurer qu'ils ont atteint le degré de cuisson désiré. Veuillez consulter la FDA (www.fda.gov) et la Food Safety and Inspection Services (www.fsis.usda.gov) pour obtenir les lignes directrices de la température interne des aliments.

Étape 7 : ÉTEINDRE LE GRIL

Lorsque la cuisson est terminée, faire passer le Position Control Knob (Bouton de réglage de positionnement) à « Off » (Arrêt). Débrancher le cordon de la prise en tenant la fiche fermement et en la tirant. Laisser refroidir l'appareil complètement avant de le nettoyer ou d'enlever les plaques.

CONSEILS POUR UN BON FONCTIONNEMENT

Griller de la viande et de la volaille

- Vous pouvez choisir de griller la plupart des viandes et des volailles en fermant le couvercle ou en le laissant ouvert.
- Il est conseillé de griller les viandes minces telles que le bacon en laissant le couvercle ouvert.

Griller avec couvercle fermé

(l'aliment est placé entre les plaques du gril) :

Étape 1 : Insérer les plaques amovibles sur le gril, en choisissant le côté grille des plaques.

Étape 2 : Étape 2 : Brancher le cordon d'alimentation du gril fermé à une prise électrique appropriée. Le témoin d'alimentation s'allumera.

Étape 3 : Faire passer le Position Control Knob (Bouton de réglage de positionnement) à « Closed » (Fermé). Le gril commencera à préchauffer.

Étape 4 : Positionner le Temperature Control Knob (Bouton de réglage de température) sur la température désirée. Consulter le **Guide de cuisson** pour obtenir des recommandations. Le voyant Ready (Prêt) s'allumera lorsque le gril est préchauffé.

Étape 5 : En utilisant la poignée, ouvrir le couvercle du gril jusqu'à ce qu'il soit tout en haut (à environ 90 °). Insérer la viande ou la volaille en utilisant des ustensiles non-métaux résistants à la chaleur. Abaisser la poignée pour bien fermer le couvercle et le gril pendant la durée recommandée.

Étape 6 : Vérifier la température interne de la viande ou de la volaille cuite en utilisant un thermomètre à viande pour vérifier le degré de cuisson.

Griller avec couvercle ouvert

(sur une seule surface de gril ouverte) :

Étape 1 : Insérer les plaques amovibles sur le gril, en choisissant le côté grille des plaques.

Étape 2 : Soulever la poignée du gril et appuyer sur le Lid Switch (Interrupteur du couvercle) pour détacher le gril afin que vous puissiez l'ouvrir complètement à plat, parallèle au comptoir.

Étape 3 : Brancher le cordon d'alimentation à une prise électrique appropriée. Le temoin d'alimentation s'allumera.

Étape 4 : Faire passer le Position Control Knob (Bouton de réglage de positionnement) à « Open » (Ouvert). Le gril commencera à préchauffer.

Étape 5 : Positionner le Temperature Control Knob (Bouton de réglage de température) sur la température désirée. Consulter le **Guide de cuisson** pour obtenir des recommandations. Le voyant Ready (Prêt) s'allumera lorsque le gril est préchauffé.

Étape 6 : Ajouter la viande ou la volaille en utilisant des ustensiles non-métaux résistants à la chaleur. Faire griller pendant la durée recommandée, en retournant l'aliment à mi-cuisson, pour faire cuire les deux côtés.

Étape 7 : Vérifier la température interne de la viande ou de la volaille cuite en utilisant un thermomètre à viande pour vérifier le degré de cuisson.

Conseils :

- Veiller à bien décongeler les viandes et les volailles avant de les faire griller.
- Choisir des morceaux de viande ou de volaille de taille uniforme pour vous assurer que l'aliment soit bien cuit partout.
- Utiliser un thermomètre à viande pour vérifier si les températures internes des viandes et des volailles cuites sont conformes aux recommandations de la USDA. Veuillez consulter la FDA (www.fda.gov) et la Food Safety and Inspection Service (www.fsis.usda.gov) pour obtenir les lignes directrices de la température interne des aliments.
- Lorsque vous placez les viandes et les volailles sur le gril, laisser de l'espace entre chaque morceau pour de meilleurs résultats. Par exemple, le gril fermé peut contenir quatre galettes de viande hachée ou quatre demi-poitrines de poulet désossées. Le gril ouvert peut contenir huit galettes de viande hachée ou huit demi-poitrines de poulet désossées.

Griller le parfait panini

Étape 1 : Insérer les plaques amovibles dans le gril, en choisissant le côté grille.

Étape 2 : Brancher le cordon d'alimentation à une prise électrique appropriée.

Étape 3 : Faire passer le Position Control Knob (Bouton de réglage de positionnement) à « Closed » (Fermé). Le témoin d'alimentation s'allumera.

Étape 4 : Tourner le Temperature Control Knob (Bouton de réglage de température) à 177 °C(350 °F). Une fois la plaque à grille préchauffée, le voyant Ready (Prêt) s'allumera.

Étape 5 : En utilisant la poignée, ouvrir le couvercle du gril jusqu'à ce qu'il soit tout en haut (à environ 90 °). Insérer le panini. La plaque à grille peut contenir un ou deux panini. Abaisser la poignée pour que le panini soit fermement entre les deux plaques à grille. Faire griller pendant 2 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré.

Conseils :

- Utiliser du pain de bonne qualité, faire des tranches un peu plus épaisses que lorsque vous préparez un sandwich froid.
- Badigeonner les tranches de pain avec de l'huile d'olive (en l'appliquant sur les côtés qui seront en contact avec les grilles chaudes).
- Utiliser divers ingrédients pour la garniture, mais ne pas préparer un sandwich trop élaboré. Trois ou quatre ingrédients seront parfaits pour pouvoir apprécier la saveur de chacun ingrédient.
- Essayer de sélectionner un ingrédient qui permettra de tenir le sandwich ensemble. Le fromage en est un bon exemple car il fond et devient collant. La mayonnaise à l'ail, la tapenade d'olives ou même la sauce barbecue peuvent vous permettre d'obtenir le même résultat.
- Ne pas surcharger le panini, au cas contraire, la partie externe sera cuite bien avant la partie interne.
- Préchauffer votre plaque à grille amovible à 177 °C(350 °F). Le voyant Ready (Prêt) s'allumera lorsque le gril est préchauffé et prêt à l'emploi. Arroser quelques gouttes d'eau sur la surface des plaques du gril. Si l'eau s'éclabousse et sautille, la plaque est assez chaude pour commencer à griller votre sandwich.
- Placer le sandwich sur la plaque à grille amovible et fermer le couvercle. Faire griller pendant 2 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré.

Combinaisons parfaites pour panini :

- Poulet grillé, gruyère, tomate et basilic
- Aubergine grillée, mozzarella fraîche et tapenade d'olives
- Féta, épinard, pignons et ail rôti
- Saumon fumé, fromage à la crème végétal et aneth frais
- Boeuf tranché, fromage cheddar, relish de maïs et sauce barbecue

Guide de cuisson

Aliments	Style de plaque	Open (Ouvert)/ Closed (Fermé)	Temps de cuisson	Température
Bacon	Plaque chauffante	Open (Ouvert)	7 à 8 minutes*	191°C/375˚F
Bifteck – Mince	Grille	Open (Ouvert)	4 à 6 minutes*	« Sear » (Saisir)
	Grille	Closed (Fermé)	2 à 3 minutes	« Sear » (Saisir)
– Épais	Grille	Open (Ouvert)	10 à 14 minutes*	218°C/425˚F
	Grille	Closed (Fermé)	5 à 7 minutes	218°C/425˚F
Poulet – Demi-poitrine désossée	Grille	Open (Ouvert)	10 à 16 minutes*	204°C/400˚F
	Grille	Closed (Fermé)	5 à 8 minutes	204°C/400˚F
– Haut de cuisse	Grille	Open (Ouvert)	10 à 12 minutes*	204°C/400˚F
	Grille	Closed (Fermé)	5 à 6 minutes	204°C/400˚F
Oeufs	Plaque chauffante	Open (Ouvert)	4 à 5 minutes*	163°C/325˚F
Filets de poisson	Grille	Open (Ouvert)	6 à 8 minutes*	204°C/400˚F
	Grille	Closed (Fermé)	3 à 4 minutes	204°C/400˚F
Pain doré	Plaque chauffante	Open (Ouvert)	4 à 5 minutes*	177°C/350°F
	Plaque chauffante	Closed (Fermé)	2 à 3 minutes	177°C/350°F
Galettes de viande hachée	Grille	Open (Ouvert)	10 à 12 minutes*	204°C/400˚F
	Grille	Closed (Fermé)	5 à 6 minutes	204°C/400˚F
Pommes de terre rissolées	Plaque chauffante	Open (Ouvert)	8 à 10 minutes*	191°C/375 ˚F
Côtelettes d'agneau	Grille	Open (Ouvert)	6 à 8 minutes*	204°C/400˚F
	Grille	Closed (Fermé)	3 à 4 minutes	204°C/400˚F
Pancakes	Plaque chauffante	Open (Ouvert)	3 à 4 minutes*	191°C/375˚F
Côtelettes de porc	Grille	Open (Ouvert)	10 à 14 minutes*	204°C/400˚F
	Grille	Closed (Fermé)	5 à 7 minutes	204°C/400˚F
Sandwich, panini, focaccia	Grille	Open (Ouvert)	5 à 10 minutes*	177°C/350˚F
	Grille	Closed (Fermé)	2 à 5 minutes	177°C/350˚F
Crevette	Grille	Open (Ouvert)	4 à 6 minutes*	204°C/400˚F
	Grille	Closed (Fermé)	2 à 3 minutes	204°C/400˚F

Remarque : Les durées de cuisson varieront en fonction de la taille et de l'épaisseur de l'aliment. Ajuster les temps de cuisson, au besoin, pour veiller à ce que les aliments soient bien cuits.

* Retourner les aliments à mi-cuisson.

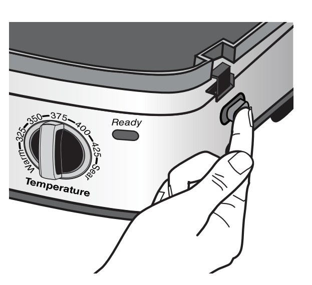
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant le nettoyage

- Éteindre le gril en faisant passer le Position Control Knob (Bouton de réglage de positionnement) à « Off » (Arrêt).
- Débrancher soigneusement le cordon d’alimentation du gril de la prise électrique en tenant la fiche fermement.
- Veiller à bien enlever tout aliment du gril.
- Laisser refroidir complètement le gril et les plaques amovibles.

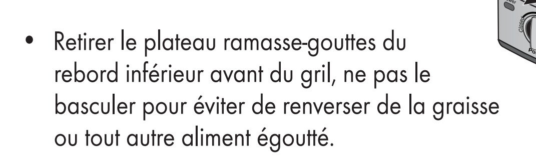
⚠ AVERTISSEMENT

Toujours débrancher la fiche de la prise électrique avant d’enlever les plaques du gril. Toujours laisser refroidir les plaques du gril complètement avant de les enlever du gril. NE PAS enlever les plaques lorsque l’appareil est en utilisation, car cela pourrait causer des brûlures, des chocs électriques ou d’autres blessures.



Démontage du gril

- Appuyer sur le bouton de relâchement des plaques qui se trouve sur le côté droit du couvercle et enlever soigneusement la plaque supérieure en tirant dans la direction opposée du gril.
- Répéter ce processus pour la plaque inférieure, en appuyant sur le bouton de relâchement de la plaque pour l’enlever.



- Retirer le plateau ramasse-gouttes du rebord inférieur avant du gril, ne pas le basculer pour éviter de renverser de la graisse ou tout autre aliment égoutté.

Nettoyage du gril

- Veiller à ce que le gril soit en mode « Off » (Arrêt), entièrement refroidi et débranché de la prise d'alimentation.
- Veiller à ce que les plaques et le plateau ramasse-gouttes soient enlevés.
- Jeter les égouttements du plateau ramasse-gouttes. Pour un nettoyage quotidien du plateau ramasse-gouttes et des plaques du gril, veuillez les mettre dans le lave-vaisselle. OU, les laver à l'eau chaude savonneuse en utilisant un linge à vaisselle; rincer et sécher complètement.
- Dans le cas de l'accumulation de graisses sur la surface antiadhésive des plaques du gril, nettoyer avec une éponge non abrasive ou une brosse à poils doux avec un nettoyant non abrasif tel que le détergent liquide à vaisselle Dawn MD pour enlever tout résidu alimentaire.
- Avant la première utilisation, essuyer les plaques du gril avec un torchon mouillé avec un détergent ou un savon doux dilué.
- NE PAS utiliser des nettoyants abrasifs ou des éponges métalliques car ils pourraient égratigner la surface du gril. NE PAS immerger la base du gril, le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Replacer les plaques amovibles sur la base. Insérer le plateau ramasse-gouttes. (Consulter les instructions relatives à l'**Assemblage** à la **page 33**.)

RANGEMENT

- Veiller à ce que le gril soit nettoyé, sec ou bien assemblé.
- Le cordon est conçu pour être rangé à l'arrière de l'appareil, enroulé soigneusement autour du rembobineur.
- Fermer le gril et ranger à plat.

FOIRE AUX QUESTIONS

La plaque amovible de mon gril ne chauffe pas; que dois-je faire? Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit branché dans une prise appropriée. Consulter la **page 32** pour les renseignements relatifs aux **exigences électriques**. Ensuite, vérifier que le Position Control Knob (Bouton de réglage de positionnement) est sur « Open » (Ouvert) ou « Closed » (Fermé) au lieu de « Off » (Arrêt).

Lorsque je fais griller des poitrines de poulet congelées, elles deviennent brunes à l'extérieur mais restent roses à l'intérieur. Comment puis-je m'assurer qu'elles soient cuites correctement? Veiller à bien décongeler la viande et la volaille avant de les griller. De plus, assurez-vous de suivre les durées et les températures recommandées pour la cuisson du poulet. Si le poulet devient trop brun à

l'extérieur et qu'il ne cuit pas au milieu, réduire légèrement la température et augmenter la durée de cuisson.

Je suis soucieuse à l'idée de faire cuire des hamburgers sur le gril à cause de l'accumulation des égouttements. Est-il sécuritaire de le faire? Oui, le Gril à plaques amovibles 5 en 1 de Calphalon est conçu pour égoutter toute graisse dans le plateau ramasse-gouttes, de manière à réduire considérablement la quantité de graisse qui s'accumulera sur la surface de cuisson.

Puis-je faire griller une côtelette de porc épaisse en même temps qu'un morceau plus mince? Il est préférable de cuisiner la viande de la même épaisseur en même temps. Vous pouvez choisir entre cuisiner les côtelettes de porc séparément (jusqu'au degré de cuisson désiré) ou couper la plus grande côtelette en papillon pour que son épaisseur (et sa durée de cuisson) soit la même que les autres côtelettes.

Est-il possible d'utiliser les plaques chauffantes pour griller des aliments avec le couvercle fermé? Oui. Vous pouvez utiliser les plaques chauffantes pour faire des sandwiches de fromage fondu traditionnels, des pains dorés ou dans le cas de tout aliment que vous aimeriez cuisiner des deux côtés sans qu'ils aient des marques de grille.

GARANTIE

Enregistrez votre Gril à plaques amovibles 5 en 1 - C'est un jeu d'enfant!
Veuillez enregistrer votre produit pour assurer que nous ayons les bons renseignements dans nos systèmes pour toute demande de garantie. Conservez le reçu de vente original. **Si le produit n'a pas été enregistré ou si vous n'êtes pas en mesure de fournir le reçu de vente original, la date de fabrication tiendra lieu de date de début de la garantie.**

Prendre quelques minutes pour enregistrer votre produit accélère les demandes de garantie et nous aide à continuer de développer de nouveaux produits et services qui enrichissent votre expérience culinaire. Veuillez visiter **www.calphalon.com** pour obtenir des détails complets.

Garantie limitée d'un an et garantie de cinq ans

Calphalon réparera ou remplacera toute plaque amovible du gril en cas de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an suivant la date d'achat initiale avec présentation du reçu original de l'achat. De plus, Calphalon réparera ou remplacera toute plaque amovible du gril si les plaques antiadhésives présentent des défauts de matériaux ou de fabrication pendant une période de cinq ans suivant la date d'achat initiale. Cette garantie s'applique lorsque le gril est utilisé dans un contexte ménager normal et qu'il est utilisé et entretenu selon le mode d'emploi. Des imperfections et des marques mineures au niveau de la surface à la suite de l'expédition, et une légère variation de la couleur du revêtement des plaques antiadhésives du gril sont considérées normales. Ceci exclut des dommages découlant d'un mauvais usage ou d'un usage abusif, comme un mauvais nettoyage, l'utilisation des ustensiles en métal, la négligence, les accidents, les incendies, les vols ou l'utilisation de l'appareil dans un contexte commercial.

La présente garantie exclut les dommages indirects ou consécutifs, sauf dans les provinces où la législation ne permet pas l'exclusion ou la limitation de tels dommages. Si le produit n'a pas été enregistré auprès de Calphalon ou si vous n'êtes pas en mesure de fournir le reçu de vente original, la date de fabrication sera considérée comme la date de début de la garantie. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques; vous pouvez disposer d'autres droits qui varient selon les provinces.

Service à la clientèle

Chez Calphalon, nous voulons connaître votre opinion. Si vous avez une question, un commentaire ou une recommandation qui nous aiderait à mieux vous servir, veuillez communiquer avec nous par l'intermédiaire de notre site Web, du téléphone, du télécopieur ou par courriel.

Veuillez ne pas retourner le produit au magasin. Veuillez nous contacter directement pour toute question ou tout commentaire à propos de votre gril. Nous vous remercions!

Site Web
www.calphalon.com

Numéro sans frais
1 800 809-7267
(8 h – 17 h HNE, du lundi au vendredi)

Télécopieur
419 666-2859

Écrivez-nous
Calphalon Customer Service
PO Box 583
Toledo, Ohio 43697-0583
(Veuillez NE PAS envoyer de retours à cette adresse)

RECETTES

Panini au jambon de Parme et à la fontina accompagné de roquette

Pour 1 portion

Ingrédients :

2 tranches de pain à l'européenne de bonne qualité, d'une épaisseur d'environ 1,3 cm (½ po)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
2 à 4 tranches de fontina ou de fromage suisse, d'une épaisseur moyenne
2 à 3 tranches de jambon de Parme finement tranché (ou la quantité nécessaire pour couvrir chaque tranche de pain)
Petite quantité de roquettes ou d'épinards, lavés et séchés

Méthode :

Insérer les plaques amovibles dans le gril, en choisissant le côté **grille**. Faire passer le Bouton de contrôle de positionnement à **« Closed » (Fermé)** et tourner le Bouton de réglage de température à **177 °C(350 °F)**. Une fois la plaque à grille préchauffée, le voyant Ready (Prêt) s'allumera.

Pendant que le gril se préchauffe, préparer le panini. Badigeonner un côté de chaque tranche de pain avec de l'huile d'olive. Placer une tranche, le côté badigeonné d'huile vers le bas, sur la surface de travail. Placer la fontina ou le fromage suisse sur le pain, en couvrant toute la tranche de pain, puis ajouter quelques feuilles de roquette ou d'épinard. Ensuite, ajouter une couche de jambon de Parme et une autre couche de fromage et terminer en plaçant la deuxième tranche de pain (le côté badigeonné d'huile vers le haut).

En utilisant la poignée, ouvrir le couvercle du gril jusqu'à ce qu'il soit tout en haut (à environ 90 °). Insérer le panini. Abaisser la poignée pour que le panini soit fermement entre les deux plaques à grille. Faire **griller pendant 2 à 5 minutes** ou jusqu'à ce qu'il soit doré. (Toutes les 2 minutes, vérifier si le panini est prêt et continuer à le griller, au besoin.) Sortir du gril en utilisant des ustensiles non-métaux résistants à la chaleur et servir chaud.

Côtelettes de porc désossées au citron et à la moutarde de Dijon

Pour 4 portions

Ingrédients :

4 longes de porc désossées, d'une épaisseur d'environ 2 cm (¾ po)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Sel, au goût
Poivre noir grossièrement moulu, au goût
¼ tasse de beurre, fondu
1 cuilère à café de zeste de citron finement râpé
1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
½ cuilère à café d'ail haché

Méthode :

Sortir les côtelettes de porc du réfrigérateur environ 30 minutes avant de les griller.

Insérer les plaques amovibles dans le gril, en choisissant le côté **grille**. Faire passer le Bouton de contrôle de positionnement à **« Closed » (Fermé)** et tourner le Bouton de réglage de température à **204 °C(400 °F)**. Une fois la plaque à grille préchauffée, le voyant Ready (Prêt) s'allumera.

Lorsque le gril est préchauffé, badigeonner les côtelettes de porc avec de l'huile d'olive. Saupoudrer de sel et de poivre. Mettre de côté. Entre-temps, mélanger, dans un petit bol, le beurre fondu, le zeste de citron, la moutarde de Dijon, et l'ail.

Ouvrir le gril et insérer les côtelettes de porc. Abaisser la poignée de manière à ce que les côtelettes soient fermement entre les deux plaques à grille. Faire **griller pendant 5 minutes**. Ouvrir le gril et badigeonner les côtelettes généreusement avec le mélange au beurre. Fermer le couvercle et **griller pendant 2 minutes supplémentaires** ou jusqu'à ce que les côtelettes atteignent la température de 63 °C(145 °F) (saignant), 71 °C(160 °F) (à point) ou le degré de cuisson souhaité. Sortir du gril en utilisant des ustensiles non-métaux résistants à la chaleur et servir chaud.

Pain doré à l'orange et au basilic nappé de sirop aux bleuets frais

Pour 4 portions

Ingrédients :

113 g (4 onces) de fromage à la crème allégé, ramolli
¼ tasse de sucre en poudre
1 cuilère à café de zeste d'orange finement râpé
1 cuilère à café de basilic frais haché finement
8 tranches de pain français, d'une épaisseur de 1,3 cm (½ po)
3 œufs, battus
½ tasse de lait
½ cuilère à café de cannelle
Garniture : 8 tranches d'orange et 4 brins de basilic frais, facultatifs

Méthode :

Insérer les plaques amovibles, en choisissant les surfaces **plaques chauffantes** plates. Faire passer le Bouton de contrôle de positionnement à **« Closed » (Fermé)** et tourner le Bouton de réglage de température à **177 °C(350 °F)**. Une fois la plaque chauffante préchauffée, le voyant Ready (Prêt) s'allumera.

Pendant que la plaque chauffante se préchauffe, préparer le pain doré. Dans un petit bol, mélanger ensemble le fromage à la crème, le sucre en poudre, le zeste d'orange et le basilic jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Diviser le mélange au fromage à la crème de manière à obtenir une quantité suffisante pour quatre tranches de pain; étaler le mélange uniformément sur chaque tranche. Finir en plaçant la deuxième tranche de pain.

Dans un bol peu profond, battre les œufs, le lait et la cannelle. Tremper les tranches de pain farcies dans le mélange d'œufs, de façon à enrober chaque côté. Les placer sur la plaque chauffante préchauffée et fermer le couvercle de manière à ce que les pains dorés soient entre les deux plaques chauffantes. **Cuire pendant 3 à 4 minutes** ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Sortir les pains en utilisant des ustensiles non-métaux résistants à la chaleur et servir chaud avec du sirop aux bleuets frais ou la garniture de votre choix.

Comme garniture facultative, garnir chaque portion avec du sirop aux bleuets, deux tranches d'orange, et un brin de basilic frais.

Sirop aux bleuets frais

Pour environ
1 1/3 tasses

1 ½ tasses de bleuets
¾ tasse de sucre
1/3 tasse d'eau
1 cuillère à soupe de jus d'orange fraîchement pressé

Placer les ingrédients dans une grande casserole. Porter le mélange à ébullition. Réduire la température et laisser mijoter pendant 7 minutes ou jusqu'à ce que les baies soient tendres et que le mélange commence à s'épaissir. Laisser refroidir pendant 5 minutes. Réduire le mélange en purée au moyen d'un mélangeur ou d'un mélangeur à immersion jusqu'à obtenir une consistance onctueuse. Verser sur le pain doré à l'orange et au basilic

Pancakes à la citrouille

Pour 4 portions
(8 pancakes)

Ingrédients :

1 ¼ tasses de farine
2 cuillères à soupe de cassonade
1 ½ cuillères à café de poudre à pâte
½ cuilère à café de bicarbonate de soude
2 cuillères à café d'épice pour tarte à la citrouille
½ cuilère à café de sel
1 ¼ tasses de babeurre
¾ tasse de purée de citrouille en conserve
1 cuillère à soupe d'huile végétale
1 œuf

Méthode :

Insérer les plaques amovibles, en choisissant les surfaces **plaques chauffantes** plates. Soulever la poignée du gril et appuyer sur l'interrupteur du couvercle pour détacher le gril pour qu'il s'ouvre complètement à plat, en parallèle avec le comptoir. Faire passer le Bouton de contrôle de positionnement à **« Open » (Ouvert)** et tourner le Bouton de réglage de température à **191 °C(375 °F)**. Une fois la plaque chauffante préchauffée, le voyant Ready (Prêt) s'allumera.

Pendant que la plaque chauffante se préchauffe, mélanger ensemble la pâte à pancake. Dans un grand bol, incorporer la farine, la cassonade, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, l'épice pour tarte à citrouille et le sel. Mettre de côté. Dans un bol de taille moyenne, fouetter ensemble le babeurre, la purée de citrouille, l'huile végétale et l'œuf.

Faire un puits au centre des ingrédients secs. Verser les ingrédients liquides dans le puits et remuer juste assez pour tout incorporer. La pâte sera épaisse.

Placer ¼ de tasse de pâte (par pancake) bien remplie sur la plaque chauffante, en étendant la pâte pour en faire cercles de 11,4 cm (4½ po).

Les faire **cuire pendant 3 minutes** ou jusqu'à ce que les bords soient cuits, retourner et faire brunir de l'autre côté pendant **3 à 4 minutes** ou jusqu'à ce qu'ils soient d'une couleur brune dorée et que les pancakes soient bien cuits. Sortir en utilisant des ustensiles non-métaux résistants à la chaleur et conserver au chaud jusqu'au moment de les servir. Servir avec du sirop aux pacanes et aux canneberges ou avec la garniture de votre choix.

Sirop aux pacanes et aux canneberges

Pour environ 1¼ tasses

Ingrédients :

1 tasse de véritable sirop d'érable
½ cuilère à café d'épice pour tarte à citrouille
½ tasse de pacanes hachées et grillées
1/3 tasse de canneberges séchées

Méthode :

Dans une casserole moyenne, mélanger le sirop d'érable, l'épice pour tarte à citrouille, les pacanes et les canneberges. Faire cuire en remuant à feu moyen jusqu'à ébullition; réduire le feu et laisser mijoter pendant une minute de plus. Enlever du feu et servir.

Oeufs poêlés et bacon praliné

Pour 4 portions

Ingrédients :

1 cuillère à soupe de cassonade
1 cuilère à café de piment en poudre
2 cuillères à soupe de pacanes hachées finement, grillées
230 g (½ livre) de bacon
1 cuillère à soupe de beurre
4 œufs
Sel, au goût
Poivre, au goût

Méthode :

Insérer les plaques amovibles, en choisissant les surfaces **Plaques chauffantes** plates. Soulever la poignée du gril et appuyer sur l'interrupteur du couvercle pour détacher le gril pour qu'il s'ouvre complètement à plat, en parallèle avec le comptoir. Faire passer le Bouton de contrôle de positionnement à **« Open » (Ouvert)** et tourner le Bouton de réglage de température à **191 °C(375 °F)**. Une fois la plaque chauffante préchauffée, le voyant Ready (Prêt) s'allumera.

Pendant que la plaque chauffante se préchauffe, mélanger ensemble la garniture du bacon. Dans un petit bol, incorporer la cassonade et le piment en poudre. Mettre de côté.

Placer les tranches de bacon en les étendant en une seule couche sur la plaque chauffante (côté couvercle). Faire **cuire pendant 4 minutes** ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retourner et faire **cuire pendant 2 minutes**. Retourner et saupoudrer du mélange de cassonade et de pacanes hachées. Faire **cuire pendant 1 à 2 minutes** de plus ou jusqu'à ce que le sucre fonde et que le bacon soit croustillant.

Entre-temps, badigeonner la plaque chauffante inférieure avec du beurre. Casser les œufs sur la plaque chauffante. **Cuire pendant 3 minutes** ou jusqu'à ce que les œufs soient cuits et que le jaune d'œuf commence à s'épaissir. Enlever les œufs de la plaque chauffante pour les retourner et les faire **cuire pendant 1 à 2 minutes** de plus pour les œufs tournés.

Enlever soigneusement le bacon et les œufs en utilisant un ustensile non-métal résistant à la chaleur.

Hamburgers personnalisés

Personnaliser les hamburgers traditionnels en combinant du bœuf haché avec une petite quantité d'ingrédients ayant des saveurs prononcées et qui sont relativement secs.

Ingrédients :

Pour 4 portions

455 g (1 livre) de bœuf haché maigre
1 mélange pour hamburger
Sel et poivre, au goût
4 petits pains à sandwich

Mélanges pour hamburger :

Hamburgers au piment jalapeno – Ajouter un piment jalapeno avec graines et coupés en petits dés et ½ tasse de fromage Pepper Jack déchiqueté.
Hamburgers au fromage et au bacon – Ajouter 4 tranches de bacon cuites et émiettées et ½ tasse de fromage cheddar extra fort.
Hamburgers grecs – Ajouter une cuillère à soupe de persil frais haché et ½ tasse de féta à l'ail et aux herbes émietté.
Hamburgers au fromage bleu – Ajouter 2 cuillères à soupe d'oignons verts tranchés et ½ tasse de fromage bleu émietté.

Méthode :

Dans un grand bol, mélanger la viande hachée avec le mélange pour hamburger de votre choix. Ne pas trop mélanger. Former quatre galettes. Assaisonner les galettes avec du sel et du poivre.

Insérer les plaques amovibles dans le gril, en choisissant le côté **grille** des plaques. Faire passer le Bouton de contrôle de positionnement à **« Closed » (Fermé)** et tourner le Bouton de réglage de température à **204 °C(400 °F).** Une fois la plaque à grille préchauffée, le voyant Ready (Prêt) s'allumera.

Ouvrir le gril préchauffé et placer les galettes sur les grilles inférieures. Fermer le gril et **cuisiner pendant 5 à 6 minutes** ou jusqu'à ce que la température interne des galettes atteigne 71 °C/160 °F. Enlever les galettes en utilisant un ustensile non-métal résistant à la chaleur et les placer sur les petits pains.

Biftecks de faux-filet en croûte d'épices

Pour 2 portions

Ingrédients :

2 biftecks de faux-filet de 340 g (12 onces), d'une épaisseur de 2.5 cm (1 po)
3 cuillères à soupe de paprika ordinaire ou fumé
3 cuillères à soupe de sel Casher
2 cuillères à soupe de feuilles d'origan séchées
1 cuillère à soupe d'oignon en poudre
1 cuillère à soupe de poivre noir fraîchement moulu
2 cuillères à café de moutarde sèche
1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Méthode :

Sortir les biftecks du réfrigérateur environ 30 minutes avant de les griller.

Insérer les plaques amovibles dans le gril, en choisissant le côté **grille**. Soulever la poignée du gril et appuyer sur l'interrupteur du couvercle pour détacher le gril pour qu'il s'ouvre complètement à plat, en parallèle avec le comptoir. Faire passer le Bouton de contrôle de positionnement à **« Open » (Ouvert)** et le Bouton de contrôle de température à **« Sear » (Saisir)**. Le voyant Ready (Prêt) s'allumera lorsque le gril est préchauffé.

Entre-temps, dans un petit bol, mélanger le paprika, le sel, les feuilles d'origan, l'oignon en poudre, le poivre noir et la moutarde sèche. Conserver le mélange d'épices dans un contenant hermétique jusqu'au moment de l'utilisation. La meilleure façon de ranger ces épices est dans un endroit frais à l'abri de la lumière.

Badigeonner les biftecks avec de l'huile d'olive et saupoudrer la quantité voulue du mélange d'assaisonnement.

Placer les biftecks sur le gril. Faire **griller pendant 6 minutes** ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retourner et **griller pendant 6 minutes** de plus ou jusqu'à ce que les biftecks atteignent la température de 63 °C(145 °F) (saignant), 71 °C(160 °F) (à point) ou le degré de cuisson souhaité. Ou, si vous le souhaitez, placer les biftecks entre les plaques à grille **fermées** et **cuire pendant 5 à 7 minutes** ou jusqu'au degré de cuisson souhaité. Enlever les biftecks au moyen d'un ustensile non-métal résistant à la chaleur.

Poulet au sésame, au gingembre et à l’ail

Pour 4 portions

Ingrédients :

4 demi-poitrines de poulet de 142 g (5 onces)
¼ tasse de sauce de soja
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique blanc
2 cuillères à soupe de miel
1 gousse d’ail, émincée
1 cuillère à soupe de gingembre frais haché
2 cuillères à café d’huile de sésame
1 cuillère à soupe d’huile d’olive
Sel, au goût
Poivre noir grossièrement moulu, au goût

Méthode :

Sortir les demi-poitrines de poulet du réfrigérateur environ 30 minutes avant de les griller.

Insérer les plaques amovibles dans le gril, en choisissant le côté **grille**. Soulever la poignée du gril et appuyer sur l’interrupteur du couvercle pour détacher le gril afin que vous puissiez l’ouvrir complètement à plat, parallèle au comptoir. Faire passer le Bouton de contrôle de positionnement à **« Open » (Ouvert)** et tourner le Bouton de réglage de température à **204 °C(400 °F).** Une fois la plaque à grille préchauffée, le voyant Ready (Prêt) s’allumera.

Lorsque le gril se préchauffe, préparer la sauce. Dans un petit bol, fouetter ensemble la sauce de soja, le vinaigre balsamique blanc, le miel, l’ail, le gingembre frais et l’huile de sésame. (Conserver la sauce dans un contenant hermétique dans le réfrigérateur. La sauce peut être préparée un ou deux jours à l’avance.)

Badigeonner les demi-poitrines de poulet avec de l’huile d’olive et assaisonner, selon votre goût, avec du sel et du poivre.

Placer le poulet sur le gril. **Griller pendant 8 minutes** ou jusqu’à ce que le poulet devienne brun. Retourner et **cuire pendant 6 minutes**. Badigeonner généreusement avec la sauce. **Griller pendant 2 minutes** de plus ou jusqu’à ce que le poulet atteigne 74 °C(165 °F). Ou, si vous le souhaitez, placer le poulet entre les plaques à grille **fermées** et **cuire pendant 5 minutes**. Ouvrir le gril et badigeonner avec de la sauce. Fermer et faire griller pendant une minute de plus. Enlever avec un ustensile non-métal résistant à la chaleur.


Calphalon®